



Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD. EXPLORE CHEESE AND ENJOY IT!

Fourth generation owner Boska Holland

Martijn Bos

ALSO AVAILABLE



CURLERS



FONDUE SETS



SLICERS & KNIVES



RACLETTE SETS

WWW.BOSKA.COM

dutch cheese board

GEBRUIKSAANWIJZING / INSTRUCTIONS FOR USE / MODE D'EMPLOI / ANLEITUNG



BOSKA[®]
HOLLAND



85-40-62 DUTCH CHEESE BOARD

(NL) Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Dutch cheese board. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product.

Boska Holland werd meer dan 100 jaar geleden opgericht in Bodegraven door Willem Bos, toen hij zijn eerste kaasboor smeedde. Het familiebedrijf ontwikkelde zich gedurende vier generaties tot het huidige bedrijf, gespecialiseerd in hoogwaardig kaasgereedschap.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u het Dutch cheese board goed en veilig kunt gebruiken.

1. INSTALLATIE

- A** Leg de houten plank op een vlakke ondergrond. Pak het mes bij het handvat en laat het lemmet in de meshouder op de plank zakken. Houdt het mes onder een hoek van circa 45° t.o.v. de plank. Het ronde uiteinde van het mes tegen het gat in de meshouder.
- B** Druk met uw andere hand het ronde uiteinde in het gat. Met uw duim op de meshouder geeft u tegendruk. Druk totdat u een 'click' hoort. Dit is het teken dat het mes goed bevestigd is.

2. GEBRUIK

- C** Uw Dutch Cheese Board is nu gereed voor gebruik. Het snijden van kaas of korst doet u eenvoudig door het mes omhoog en omlaag te bewegen.

3. REINIGING

- D** Pak het mes bij het handvat en houdt het onder een hoek van circa 45° t.o.v. de plank. Druk met de duim van uw andere hand het ronde uiteinde van het mes uit het gat van de meshouder. Reinig plank en mes met een vochtige doek of borstel met warm water en afwasmiddel.

(EN) Congratulations on the purchase of your new Dutch Cheese Board. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product.

Boska Holland was founded over 100 years ago in Bodegraven, when Willem Bos forged his first cheese scope. The family-owned business developed throughout four generations into the present company, specializing in quality cheese tools.

Read the instructions for use carefully so that you can use this Dutch Cheese Board correctly and safely.

1. INSTALLATION

- A** Place the wooden board on a flat surface. Hold the knife by its handle and slowly drop the blade into the knife holder on the board. Hold the knife at an angle of approx. 45° in relation to the board. Keep the round end of the knife against the hole in the knife holder.
- B** Push the round end into the hole with your other hand. Apply back pressure on the knife holder with your thumb. Push until you hear 'click'. This is to say that you have attached the knife properly.

2. USE

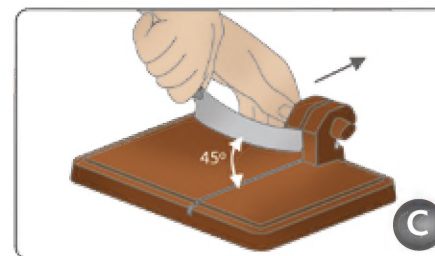
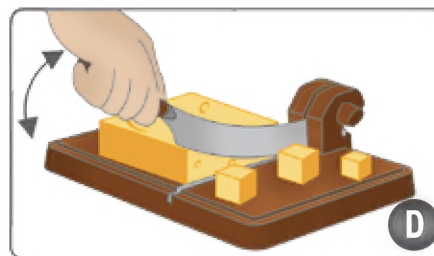
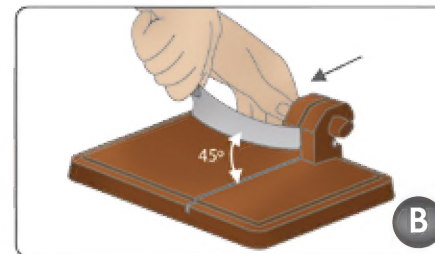
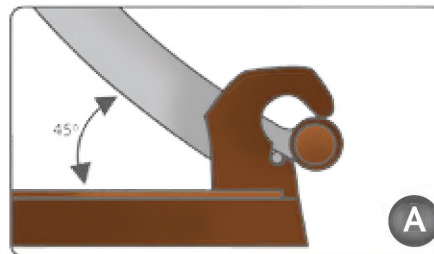
- C** Your Dutch Cheese Board is now ready for use. Cutting the cheese or rinds can easily be done by moving the knife upward and downward.

3. CLEANING

- D** Take the knife by its handle and hold it at an angle of approx. 45° in relation to the board. Push the round end of the knife out of the hole of the knife holder with the thumb of your other hand. Clean the board and knife with a damp cloth or a brush with warm water and washing-up liquid.

WARNING!!!

- Always be careful with knives, never leave them unattended and never let children use them.



(FR) Tous nos compliments pour l'achat de votre Dutch Cheese Board. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

Il y a plus d'un siècle que Boska Holland a été fondé à Bodegraven au moment que Willem Bos y forgea son premier sonde à fromage. L'entreprise familiale s'est développée sur quatre générations jusqu'à l'entreprise actuelle, fournisseur spécialisé d'outils à fromage de qualité.

Lisez le mode d'emploi avec attention afin de pouvoir utiliser ce Dutch Cheese Board de la bonne manière et en toute sécurité.

1. INSTALLATION

- A** Mettez la planche en bois sur une surface plate. Prenez le couteau par la poignée et abaissez la lame dans le porte-couteau sur la planche. Tenez le couteau de telle sorte qu'il forme un angle d'environ 45° par rapport à la planche. Avec le bout rond du couteau contre le trou du porte-couteau.
- B** De l'autre main, enfoncez le bout rond dans le trou. Exercez une contre-pression sur le porte-couteau avec votre pouce. Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un 'clac'. C'est le signe que le couteau est bien fixé.

2. UTILISATION

- C** Votre Dutch Cheese Board est maintenant prête à l'emploi. Vous découperez le fromage ou la croûte tout simplement en levant et abaissant le couteau.

3. ENTRETIEN

- D** Prenez le couteau par la poignée et tenez-le de telle sorte qu'il forme un angle d'environ 45° par rapport à la planche. Presser avec le pouce de votre autre main, le bout rond du couteau hors du trou du porte-couteau. Nettoyez la planche et le couteau avec un chiffon humide, ou avec une brosse dans de l'eau chaude et un liquide vaisselle.

AVERTISSEMENT !!!

- Soyez toujours prudent avec les couteaux, ne les laissez jamais sur le plan de travail sans surveillance ou ne laissez pas les enfants s'en servir.

(DE) Herzlichen Glückwunsch zu ihrem neuen Dutch Cheese Board. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung. Wir hoffen dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland Produkt haben werden.

Die Geschichte von Boska Holland begann vor mehr als 100 Jahren in Bodegraven, als Willem Bos seinen ersten Käsebohrer schmiedete. Das Familienunternehmen hat sich in vier Generationen zum heutigen Unternehmen, das sich auf hochwertige Käsegeräte spezialisiert hat, entwickelt.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung zur richtigen und sicheren Handhabung dieses Dutch Cheese Board bitte sorgfältig durch.

1. MONTAGE

- A** Legen Sie das Holzbrett auf eine flache Unterlage. Fassen Sie das Messer am Griff und lassen Sie die Klinge im Messerhalter auf das Brett herunter. Halten Sie das Messer in einem Winkel von zirka 45° Grad zum Brett. Das runde Ende des Messers legen Sie gegen die Öffnung des Messerhalters.
- B** Drücken Sie mit der anderen Hand das runde Ende in die Öffnung. Üben Sie mit dem Daumen Gegendruck auf dem Messerhalter aus. Drücken Sie so lange, bis Sie einen 'Klick' hören. Das ist das Zeichen, dass das Messer richtig befestigt wurde.

2. BENUTZUNG

- C** Ihr Dutch Cheese Board ist gebrauchsfertig. Das Scheiden der Käse oder der Rinde geht ganz einfach, indem Sie das Messer herauf und herunter bewegen.

3. REINIGUNG

- D** Fassen Sie das Messer beim Griff und halten Sie es in einem Winkel von 45° zum Brett. Drücken Sie mit dem Daumen der anderen Hand das runde Messerende aus der Öffnung des Messerhalters. Reinigen Sie Brett und Messer mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste mit warmem Wasser und Spülmittel.

WAARSCHUWING!!!

- Wees altijd voorzichtig met messen, laat deze nooit zonder toezicht liggen of door kinderen bedienen.

WARNING!!!

- Seien Sie immer vorsichtig mit Messern, lassen Sie sie nie unbeaufsichtigt herumliegen und überlassen Sie sie nie Kindern.